



2021 Frescaripa

Bardolino Classico DOC, Masi Agricola

Gaumenschmeichler und Urlaubsgefühle

Beschreibung:

Das Weinbaugebiet Frescaripa, nach welchem dieser Wein benannt wurde, liegt in den sanften Wäldern Venetiens, welche sich durch ihr besonders mildes Klima auszeichnen. Für diesen Klassiker, den vor allem Freunde der Gardaseeregion kennen werden, finden die typischen rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara Eingang. Die gelungene Cuvée besticht überzeugt durch ihre leichtfüssigkeit, ihre fruchtigen Noten von Cassis und den sanften Holzeinfluss. Am besten sollte man diesen Wein, ganz wie in Italien typisch, leicht gekühlt genießen.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Bardolino
Produzent:	Masi Agricola
Bewertung(en):	Score 17.00/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
Artikelnummer:	1207821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Frescaripa

Bardolino Classico DOC
Masi Agricola

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.00/20
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren